

GUIDE DU REPAS BIO

EN RESTAURATION COLLECTIVE

A PRO BIO - 4 rue Dormagen - 59350 SAINT-ANDRE
Tél : 03 20 31 57 97 - Fax : 03 20 12 09 91 - contact@aprobio.fr - www.aprobio.fr
APE 9499Z - SIRET 39758203200041 - n° TVA FR 61 397 582 032 000 33 - Association Loi 1901

I / Définition et points de repères sur les produits bio

L'Agriculture Biologique est un **signe officiel de qualité** qui garantit une qualité attachée à un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal.

Tout au long de la filière, les opérateurs de l'agriculture biologique respectent **un cahier des charges rigoureux** qui privilégie les procédés **respectueux de l'écosystème et non polluants** et qui visent le principe de précaution pour la santé.
Depuis le 1er janvier 2009, la réglementation européenne et nationale[1] pour toute la filière se compose de 2 règlements :
- Règlement (CE) n°834/2007 modifié du Conseil du 28 juin 2007 (Document cadre)
- Règlement (CE) n°889/2008 de la commission du 5 septembre 2008 (définissant les modalités d'application)

a) La production

Le mode de production est fondé notamment sur
- **La non utilisation d'engrais et de pesticides chimiques de synthèse ;**
- Le principe de précaution : **utilisation d'OGM interdite**, pas de farines animales ;
- **Le travail de l'homme en harmonie avec la nature :** utilisation des insectes pour combattre leurs ennemis naturels (ex : coccinelles contre les pucerons), recyclage des matières organiques, rotation des cultures, surfaces minimales obligatoires pour nourrir les animaux et épandre les déjections ;
- **Le respect des êtres vivants :** on donne aux animaux plus de place pour vivre et on leur laisse le loisir de sortir. Ils sont nourris au lait maternel, puis avec des aliments bio. Lorsqu'ils sont malades, ils sont soignés de préférence avec des médecines douces. Leur durée d'allaitement et de développement est plus longue (par exemple, un poulet bio vit deux fois plus longtemps que dans la filière conventionnelle).

b) La transformation

Au niveau de la transformation, les entreprises certifiées BIO sont tenues de respecter le cahier des charges qui précise notamment :

- L'obligation **d'utiliser des matières premières Bio** : **au moins 95%** des ingrédients certifiés Bio, les **5% restants doivent figurer dans la liste des produits autorisés** (par exemple, cela peut être du sel - c'est un produit naturel qui ne peut pas être étiqueté bio car c'est un produit non agricole - mais pas des abricots car on en trouve en bio. Cela peut être aussi des produits agricoles que l'on ne trouverait pas suffisamment dans la filière biologique aujourd'hui, dans ce cas, la liste est révisée et remise à jour régulièrement) ;
- **L'interdiction d'additifs alimentaires douteux pour la santé** (repérés dans les colorants, conservateurs, antioxydants, agents de texture, aromatisants, édulcorants, exhausteurs de goût, correcteurs d'acidité, matières d'enrobage, antimoussant etc.) ;

[1] Toutes ces règles sont communes au sein de l'Union Européenne. Pour les pays tiers : sont reconnus comme biologiques les produits agricoles biologiques, transformés ou non, provenant d'un pays tiers inscrit sur une liste établie par la Commission après examen de l'équivalence des règles appliquées dans ces pays en matière de production, transformation et contrôle (aujourd'hui la liste de pays tiers autorisés sont l'Argentine, l'Australie, l'Israël, la République tchèque, la Suisse, la Hongrie, la Nouvelle Zélande). L'opérateur désirant importer des produits agricoles biologiques provenant d'un pays tiers, non encore inscrit sur la liste doit présenter un dossier à un organisme certificateur qui l'étudiera et le transmettra pour décision au ministère de l'Agriculture et au ministère chargé de la consommation. Tous les importateurs de produits biologiques sont également contrôlés par l'un des 5 organismes certificateurs agrées et doivent notifier leur activité d'importateur auprès des pouvoirs publics.

- Des règles sont aussi posées sur le procédé de transformation. Les procédés thermiques, mécaniques, physiques et biologiques sont autorisés, mais l'**irradiation est interdite** (technique de conservation qui détruit une grande partie des vitamines et les transforme en composés suspects) ;

- Enfin, **le mélange des produits Bio et conventionnels est interdit** (stockage des matières premières dans des lieux séparés, travail séparé dans le temps et/ou dans l'espace et nettoyage entre chaque série).

c) La certification

L'agriculture biologique garantit cet ensemble de pratiques et de règles de **production** et de **transformation** des aliments : **toutes ces étapes sont réglementées et certifiées**.

- Pour être commercialisé comme issu de l'agriculture biologique, tout produit doit avoir été contrôlé et certifié par un organisme de contrôle agréé par les pouvoirs publics.

- **Chaque opérateur bio est contrôlé au moins une fois par an** par un organisme certificateur indépendant agréé par l'Etat.

- A ce jour, les 5 organismes de contrôle agréés en France sont Agrocert, Certipaq (Aclave), Ecocert, Qualité France et SGS-ICS. Un certificat est délivré par l'organisme certificateur pour les produits jugés conformes à la réglementation en vigueur au vu des résultats des contrôles.

d) L'étiquetage

Il doit faire apparaître **obligatoirement :**

la référence au mode de production :

« agriculture biologique » ou
« produit de l'agriculture biologique » ou
« produit issu de l'agriculture biologique »

le numéro de code de l'organisme certificateur

Rappel : un produit peut être étiqueté bio dès qu'au moins 95% des ingrédients qui le composent sont issus de l'agriculture biologique. Les 5 % restants doivent être signalés comme étant non bio, et font l'objet d'un accord réglementaire : une liste indique quels peuvent être ces 5%.



Le logo européen est obligatoire depuis le 1er juillet 2010, ainsi que la mention de l'origine des ingrédients agricoles (Agriculture UE, Agriculture non UE ou Agriculture UE/non UE) sur l'ensemble des produits pré-emballés.



Le logo AB est facultatif.
Ce logo est celui qui identifie le plus les produits bio aux yeux des consommateurs.

Certaines mentions font référence à une réglementation encore plus stricte (les principales étant : Nature et Progrès, Demeter, les Simples, Biofranc…)

II/ Pourquoi proposer des produits bio en restauration collective ?

a) Pour leurs avantages nutritionnels

La culture des végétaux bio n'est pas « poussée ». Ils prennent le temps de mûrir tranquillement, de perdre leur eau pour se remplir de matière sèche. Le FiBL (Institut suisse de recherche en Agriculture Biologique) a publié en 2006 la synthèse d'un ensemble de recherches menées au niveau européen qui montre que **l'agriculture biologique favorise les qualités nutritionnelles des aliments** :

- Jusqu'à 90 % de vitamine C en plus dans des fruits et légumes
- Jusqu'à 50 % en plus de Polyphénols (anti-oxydants)
- Légère supériorité en minéraux (magnésium et fer)
- Jusqu'à 20 % en plus de Matière sèche

De même, les animaux « bio », qui ont le temps de grossir naturellement et à l'air libre donnent de la viande moins grasse. Résultat : on trouve **jusqu'à 60 % en plus d'acides gras favorables** (oméga 3…) dans les produits animaux.

b) Pour leurs avantages sanitaires

Une étude de l'UFC Que choisir (Juin 2006) sur les produits : farines, quinoa, riz, pâtes, céréales petit déjeuner montre que

- **60 % des produits conventionnels sont contaminés par les résidus de pesticides chimiques** (sans toute fois dépasser les limites réglementaires) **contre seulement 8 % des produits Bio** (à des doses tellement infimes qu'il s'agit probablement de contaminations fortuites).
- A taux équivalent, 54% des produits conventionnels sont contaminés par des mycotoxines (champignons microscopiques qui peuvent comporter un risque pour la santé au-delà d'une certaine dose) contre 38% des produits Bio

Par ailleurs la filière bio garantit la non utilisation d'OGM tout au long de la filière.

Enfin on constate qu'en général la teneur en nitrates des légumes conventionnels est de 10 à 40 % supérieure à celle des légumes biologiques.

c) Pour une démarche éthique

Consommer bio, c'est faire le choix de l'agriculture et de l'alimentation les plus respectueuses de l'environnement.

- Une démarche pour respecter l'environnement : **les pesticides et engrais chimiques utilisés dans l'agriculture conventionnelle polluent les sols et les nappes phréatiques.** L'agriculture Bio n'utilise pas ces produits et choisit les méthodes de production les plus respectueuses de l'environnement et des ressources naturelles.
- Respect du bien-être animal et maintien de la biodiversité,
- Volonté de maintenir et de créer des emplois en milieu rural, réflexions autour du commerce équitable. Les exploitations bio favorisent une agriculture à taille humaine, nécessitant en moyenne 30% de main d'œuvre en plus.
- Une recherche de l'autonomie des exploitations agricoles. On cherche à vivre avec les ressources produites sur la ferme (fourrage pour alimenter les animaux, compostage pour nourrir la terre…)

d) Pour proposer des animations pédagogiques aux convives

Manger bio est l'occasion de proposer des démarches pédagogiques autour des thèmes de la préservation de l'environnement, le lien entre l'alimentation et la santé ou la réflexion sur la consommation citoyenne.

III/ Mise en place d'un repas bio, mode d'emploi

a) Avant de commencer

Ne pas se mettre plus de contraintes qu'il n'en existe !

Aujourd'hui en restauration collective, une crainte est parfois rencontrée par rapport au cahier des charges qu'il faudrait remplir pour équipes de restauration qui mettent en place des repas bio. Ces craintes sont infondées, aujourd'hui la législation prévoit une souplesse sur les conditions de transformation de produits bio en restauration et voici ce qu'il est nécessaire de retenir concernant la réglementation en vigueur (Cf site internet de l'Agence bio : http://www.agencebio.org/) :

« A ce jour, un restaurateur qui introduit des ingrédients ou des produits biologiques dans ses menus et les sert uniquement sur le point de vente ou de fourniture au consommateur final est considéré comme un prestataire de service. ***Il n'est donc pas dans l'obligation de faire certifier son activité*** *par un organisme agréé, contrairement aux autres opérateurs de la filière (producteurs, préparateurs, importateurs et distributeurs). »*

« *Cependant, le règlement CE 834/2007 concernant le mode de production biologique encadre strictement l'utilisation des termes « bio » et « biologique », et les produits auxquels ils sont attribués. En cas de contrôle par les services de l'Etat (Directions départementales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, Directions départementales des affaires sanitaires et sociales, Directions des services vétérinaires, Directions générales des douanes et droits indirects****…), les restaurateurs concernés doivent être en mesure de fournir tous les justificatifs démontrant que leurs menus sont composés, en tout ou partie, avec des produits et/ou des ingrédients issus de l'agriculture biologique****.*

C'est pourquoi, avant chaque achat, il est essentiel de s'assurer que les produits sont bien issus de l'agriculture biologique :

- *En demandant au fournisseur un certificat en cours de validité les mentionnant.*
- *En conservant également à titre de preuve la facture, l'étiquetage et le bon de livraison comportant le caractère biologique des produits*

L'étiquetage des produits biologiques est donc une donnée fondamentale, un outil de transmission de la confiance au consommateur, pour lequel les mentions portées sur l'emballage constituent la principale source de renseignements et de transparence. »

Remarque : une certification volontaire est par ailleurs possible mais non obligatoire, pour en savoir plus contactez A PRO BIO ou consultez le site internet de l'Agence Bio.

Commencer en douceur …

Les produits bio génèrent généralement un surcoût par rapport aux repas conventionnels, passer d'une restauration ou d'un menu 100 % conventionnel à un menu ou une restauration 100 % bio est un challenge qui nécessite de passer par des étapes intermédiaires :

- vous pouvez commencer par tester les animations bio avec l'introduction de quelques ingrédients bio sur votre self. Par exemple du pain, ou quelques légumes ou fruits identifiés de saisons et donc moins chers,
- vous pouvez ensuite choisir de tester quelques périphériques bio (entrée ou dessert) avant de passer au plat principal.

<u>Associer nécessairement une préparation des convives à l'introduction des produits bio</u>

En amont :

- Pourquoi ne pas commencer par une enquête sur la sensibilité des convives au sujet Bio ? cela permet un premier contact, de les associer au futur projet en prenant en considération leurs avis

- Profiter des animations de l'établissement qui sont en lien avec la thématique bio (évènements autour du développement durable)

- Prévoir des temps d'animation au sein de l'établissement avant l'introduction des repas bio pour lever les suspicions ou craintes que les parents ou enfants ont parfois par rapport aux produits bio

- Y aller progressivement : d'abord des ingrédients régulièrement, ou dessert ou entrée, avant des menus complets

Lors des premiers repas :
Réfléchissez à la possibilité d'associer une pédagogie liée aux repas bio : possibilité de formations aux outils pédagogiques disponibles à A PRO BIO, contactez-nous !

Après une première série de repas :

- Evaluer la satisfaction des convives et celle des équipes cuisines avec un petit questionnaire de satisfaction !

- Afficher les résultats des enquêtes au restaurant collectif et lancer des pistes d'amélioration si nécessaire !

b) Les produits bio possibles en restauration collective

Du moment que les règles de transformation Bio sont respectées, une très large gamme de produits alimentaires peuvent trouver leur équivalent en bio : on trouve certes des légumes et fruits frais mais aussi des conserves, les légumes lavés, découpés cuits ou crus sous vide, légumes surgelés…

Certains fournisseurs sont spécialisés en bio et ouvrent des gammes en restauration collective. D'autres fournisseurs sont spécialisés dans le secteur grossiste et restauration collective et commencent à ouvrir des gammes en produits bio.

Du produit le plus brut au produit le plus transformé, une large gamme de produits est donc disponible, renseignez-vous auprès des différents fournisseurs ! A PRO BIO a recensé les fournisseurs bio régionaux spécialisés en restauration collective, consultez la liste ! *(<u>Cf Annexe 1</u> : <u>Listing des fournisseurs bio régionaux spécialisés en restauration collective</u>)*

Enfin, si vous pensez faire des repas bio régulièrement, pensez à commander un ensemble de produits non périssables en même temps, afin de constituer des stocks et d'éviter les surcoûts liés aux transports (exemple : huiles, boissons, herbes et épices, farine…)

<u>Attention aux délais de commande des produits bio :</u>
La filière bio s'organise de mieux en mieux pour répondre aux besoins de la restauration collective, cependant, nous remarquons encore des délais de réservation de commande supérieurs aux délais généralement courus en conventionnels. Avant de programmer un repas bio, vérifiez avec les fournisseurs leurs délais de livraison et la disponibilité des produits.

IV/ Conseils pratiques

a) Pour réduire les surcoûts

Il est indispensable de réfléchir le surcoût BIO acceptable par la structure à long terme en fonction du budget possible à allouer aux matières premières.

1. Réétudiez les grammages utilisés.

Respectez les normes préconisées par le GEMRCN tout en prenant en compte la spécificité des produits bio :

- En Bio, la viande rejette en moyenne 20 % moins d'eau qu'en conventionnel, le poids après cuisson reste donc plus élevé. Réduisez dès à la base votre quantité de viande crue à commander !
- Sur les produits végétaux : « Les produits végétaux de production biologique apportent un avantage sur le plan qualitatif (fibres, nutriments, antioxydants, etc.) et ont un effet rassasiant (dû à leur plus grande densité en nutriments et à la richesse en fibres). Les services de restauration collective – notamment scolaires – constatent régulièrement ce phénomène, qui permet de réduire les quantités par rapport aux menus conventionnels.» (*Manger Bio, c'est pas du luxe*, Lylian Le Goff)

2. Choisissez quelques produits à servir en Bio toute l'année plutôt que quelques repas 100 % bio

Pour s'offrir du bio sans grever son budget, il faut y avoir recours régulièrement, cela vous permettra de travailler de manière plus efficace sur :

- des changements d'habitudes plus progressifs
- des meilleurs tarifs auprès des fournisseurs : plus vous réfléchirez à étaler des produits bio sur des périodes plus longues plus vous aurez de facilité à atteindre les francos de port chez les fournisseurs
- une réflexion sur la gestion des stocks et les économies possibles sur les conditionnements commandés : quelles que soient l'origine et la qualité des aliments, le conditionnement des produits peut représenter près de la moitié du prix.

3. Lors des opérations 100 % bio, vous pouvez équilibrer vos menus en réduisant la part de la viande et en associant céréales et légumineuses :

Des expériences en Bretagne sur la durée montrent même que « la qualité bio répartie sur plusieurs repas, alternant menus à base de protéines animales et menus végétariens, peut ne pas être globalement plus chère » (Lylian le Goff)

Les légumineuses sont les ingrédients qui ont le meilleur rapport densité-prix. Proposer des repas où la part de légumineuse permet de réduire la quantité de viandes est plus économique (exemples : le couscous bio avec pois chiche et part de viande réduite, le chili con carne, les spaghettis avec du tofu (ressemblent aux spaghettis bolognaises), les steack végétaux accompagnés de légumes, les gratins qui permettent soit de supprimer la viande soit de réduire la part de viande …)

Réfléchissez aussi à choisir vos menus habituels d'appel pour calculer leur surcoût en bio (spaghetti bolognaise, steack haché etc.)

4. Privilégier les produits de saison :

Le choix des recettes en bio se réfléchit en fonction des produits disponibles en saison (évitez de proposer un dessert avec des fraises en plein mois de décembre ! Les fruits et légumes hors saison sont onéreux.) *Cf Annexe 3 : Liste des fruits et légumes régionaux produits mois par mois*

b) Astuces de cuisiniers bio

En attendant la prochaine formation de cuisiniers sur les échanges d'expériences bio en région, voici quelques trucs et astuces tirés des expériences de cuisiniers hors région tirées des expériences de Lylian le Goff en Bretagne:

- En bio, les produits ne subissent pas de traitements chimiques, il est donc possible de manger la **peau** des fruits et légumes sans danger. Evitez donc d'éplucher la plupart des légumes et des fruits car ce serait se priver de fibres, micronutriments, substances protectrices. Il suffit de brosser le produit bio sous l'eau.

- Par ailleurs, on peut aussi rappeler l'utilisation possible des **fanes** de nombreux légumes : radis, navets, verts de poireau, carottes… : à introduire dans les soupes, à émincer avec d'autres crudités en salade, à cuire à l'eau comme des épinards ou à braiser légèrement dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, échalotes et fines herbes.

- Si l'on fait le choix de produits de qualité, encore faut-il ne pas altérer leurs nutriments et leurs saveurs par des modes de cuissons trop gras ou trop agressifs : il importe de se former à la *« bio-gastronomie ».* **Les modes de cuisson** respectant au mieux les qualités des aliments sont : à l'étouffée, à la vapeur, à l'eau pour les céréales et légumineuses, au four à température modérée, en prenant soin d'arroser le mets mijoté à l'aide d'une tisane aromatique salée (basilic, thym, laurier, origan, cerfeuil, etc.). Cette infusion aromatique se mêle au jus de la viande ou du poisson garnis de légumes pour constituer une sauce légère et parfumée, avec laquelle on mouillera légèrement le met jusqu'à ce qu'il atteigne la cuisson souhaitée.

- **Les assaisonnements :** Un aliment de qualité riche en saveurs se suffit à lui-même et peut s'accommoder de préparations culinaires simples ; en revanche, un ingrédient insipide – donc pauvre en nutriment – oblige à utiliser d'autres ingrédients et des artifices (sauces, condiments, etc…) en majorant le coût du repas. Quelques assaisonnements simples possibles : Huile de première pression à froid ; Sauce soja (tamari ou shoyu) ; Vinaigre de cidre ; Jus de citron ; Moutarde complète à l'ancienne, herbes aromatiques, levure alimentaire, germe de blé ou gomasio.

V/ L'accompagnement d'A Pro Bio

a) L'appui aux équipes de restauration

- Mise à jour de la liste des fournisseurs bio régionaux spécialisés en restauration collective Bio,
- Réponses personnalisées aux questions des équipes qui mettent en place des repas Bio.
- Recensement des personnes compétentes pour mener des formations en cuisine avec des produits bio : formations possibles pour les équipes de restauration (sur les équilibres alimentaires, l'équilibre des budgets et la cuisine Bio…). Ce programme est adaptable en fonction des besoins.

b) L'appui pédagogique

A PRO BIO propose des **formations toute l'année** auprès d'animateurs cantines, de professeurs des écoles, d'enseignants, d'équipes de restauration, de publics relais….
Ces formations permettent d'approfondir ses connaissances sur les produits bio et d'être en mesure d'utiliser de façon appropriée les outils pédagogiques disponibles à A PRO BIO :

- Mallette Cinelle : présentation simple et de façon ludique à des groupes d'enfants du CP au CM2 de ce qu'est l'agriculture biologique. Le personnage de « Cinelle », petite coccinelle, accompagne l'enfant pour comprendre ce qu'est un produit bio (durée de l'animation : 15 à 30 minutes). La mallette comporte des dépliants adaptés aux enfants et des vidéos dessins animés
- Jeux Vrai-Faux : adapté à un public de collégiens, lycéens ou adultes
- Quiz de la bio adapté à un public de lycéen et d'adultes
- Cassettes vidéos…

c) Des outils de décoration pour mettre en valeur des menus Bio

Lors de la mise en place de repas bio, vous pouvez nous commander des KITS de communication (guirlandes, affiches, logo AB, ballons…). Ces Kits sont disponibles gratuitement en fonction des stocks disponibles à A PRO BIO au 4 rue Dormagen 59 350 Saint André (par la poste, frais de port en sus).

d) Une base de données sur les expériences en repas Bio dans la région Nord-Pas de Calais

Cette base de données a pour vocation de mettre en réseau les différents acteurs qui mettent en place des menus bio ou qui y réfléchissent, l'idée étant que chacun puisse faire appel à l'un ou à l'autre pour échanger sur les expériences menées et s'enrichir mutuellement.

e) Les réseaux avec qui travaillent A PRO BIO

A PRO BIO est chargée de coordonner les actions en restauration collective bio dans la région Nord-Pas de Calais. L'association travaille en étroite collaboration avec le groupement des agriculteurs bio de la région : le GABNOR.

Au niveau national, A PRO BIO collabore avec BRIO et la Fédération nationale des Agriculteurs Biologiques (FNAB) qui recense les actions en restauration collective Bio en France. Cela permet à A PRO BIO d'être informée de ce qui se déroule dans les autres régions et de se former à des thématiques spécifiques.

REMARQUE : Vous pouvez lire la Fiche Missions A PRO BIO en Annexe 2 qui présente plus largement l'ensemble des missions d'A PRO BIO

Annexe 1 : Listing des fournisseurs bio régionaux spécialisés en restauration collective

AGRIVIANDES (VALENCIENNES)
Viandes de bœuf piécées fraiches et congelées
T/03 27 33 51 90 - F/03 27 47 44 50
M. Carpentier – M. Fider

BIO CAMBRESIS (CAMBRAI)
Produits déshydratés : soupes, taboulés, épices, légumes
T/03 27 74 96 46 - F/03 27 81 23 64
M. Abès

BOULANGERIE AVERLANT (ZUDAUSQUES)
Pain
T/03 20 98 96 35 - F/03 20 72 59 47
M. Averlant

BOULANGERIE BRUNO (SAINT SAULVE)
Pain, viennoiseries
T/03 27 46 82 72 - F/03 27 45 95 48
M. Bruno

BOULANGERIE REGNIER (ARQUES)
Pain
T/03 21 38 10 50 - F/03 21 38 39 75
Service commande

BOULANGERIE SAVEURS ET SAISONS Le Fournil Bio (VILLENEUVE D'ASCQ)
Pain, viennoiseries, pâtisseries artisanales
T/03 20 79 18 64 -06 60 56 58 45
F/03 20 71 81 50
M. Leroy – M. Decoster

CEB sn (LILLE)
Boissons, épices, épicerie, huile, papiers, produits d'entretien écologiques
T/03 20 42 07 57 – F/03 20 30 12 78
M. Montaigne

CINQ GE (COMINES)
Pommes de terre, carottes, oignons épluchés, flocons de pommes de terre, fruits et légumes frais
T/03 20 39 84 82 – F/03 20 78 68 33
Mme Leveugle

DESTOMBES SARL (LIEVIN)
Soupes fraîches de légumes
T/03 21 72 99 80 – 06 09 63 33 74
F/03 21 45 29 60
M. Sartorius

FERME DES TENDRES TERRES (HAVRINCOURT)
Pain, céréales, farines
T/F/03 21 07 43 73
M. Patin

FERME DU BEAU PAYS (BORRE)
Viandes de porc et boeuf
T/03 28 41 89 08 - F/03 28 41 89 08
M. Delassus

FORT & VERT (ARRAS)
Fruits et légumes frais, 4ème et 5ème gamme, œufs, soupes, jus
T/03 21 15 28 28 - F/03 21 15 28 27
M. PIERSON

FRANCE CAKE TRADITION (TOURCOING)
Biscuits, madeleines
T/03 20 11 62 50 - F/03 20 11 62 51
M. Debeunne

LABEL VIE (MARCQ EN BAROEUL)
Pain, viennoiseries
T/03 20 98 96 35 - F/03 20 72 59 47
M. Wattier

LES NATURELLES DU HAUT PAYS (CREQUY)
Plats cuisinés, viande de boeuf
T/03 21 90 62 80 - F/03 21 90 63 22
M. Henguelle

NORABIO (GONDECOURT)
Tous produits
T/03 61 58 41 64 - F/03 20 32 48 64
M. Gueguen

SOUP'IDEALE (ARRAS)
Soupes fraîches
T/03 21 21 70 00 - F/03 21 48 00 28
M. Ranson

SOVIMO (VIMY)
Oeufs entiers liquides pasteurisés
T/06 80 01 06 89 - F/03 21 60 63 09
M. Fournier

SPENNINCK (LOMME)
Fruits et légumes frais
T/03 20 92 45 87 - F/03 20 92 45 87
M. Spenninck

Annexe 2 : Fiche de présentation d' A PRO BIO



Fiche Missions d'A PRO BIO

Définition

- Statut juridique : Association loi 1901
- Année de création : 1994
- Adhérents : professionnels du secteur agroalimentaire Bio du Nord-Pas de Calais (producteurs, transformateurs, distributeurs, asso. de consommateurs, biens et services)

Objet d'A PRO BIO

Développement économique et Promotion de l'agroalimentaire Bio régional

Missions

Veille et prospectives

- Observatoires économiques
- Etudes, indicateurs
- Veille sur l'activité des entreprises

Promotion et communication

- Création d'événements de promotion des acteurs de l'économie de la Bio régionale (Portes Ouvertes de la Bio *15.000 visiteurs, Printemps Bio, salons, etc.)
- Création et diffusion de supports de communication (Guide de la Bio *50.000 exemplaires, argumentaires pain Bio et lait Bio, dépliants, outils pédagogiques…)
- Relais médias

Démultiplication (sensibiliser à la Bio via des publics prescripteurs)

- Formation/intervention/sensibilisation de publics relais/prescripteurs (asso. de consommateurs, animateurs pédagogiques, asso. de professionnels de la restauration collective, structures du secteur de la santé, etc.)
- Mise en lien entre événements locaux et acteurs de la Bio sur un même territoire

Conseil à la création d'entreprises

Accompagnement, mise en lien et recherche d'information pour les créateurs d'activités dans le secteur agroalimentaire Bio de la région Nord-Pas de Calais

Développement des filières

- Renforcement des partenariats entre les maillons de la filière (salons professionnels, conventions d'affaire)
- Développement de la restauration collective
- Mise en place de projets collectifs (filière pain, filière lait)

Moyens humains

- Un conseil d'administration présidé par Stéphane ABES (Directeur de Bio-Cambrésis)
- Une équipe de 4 salariés

Financements









Annexe 3 : Calendrier des saisons